

西石梁農圃便覽

夏 日色黃主雨。月暈主風雨。多雨多電人饑。

夏秋間夜晴而見遠電謂之熱閃。當地少雨。辰日雨百虫生。更得未日雨百虫死。三月占同。庚辰辛巳雨主蝗。大雨虫多。丙寅丁卯雨秋穀貴。庚寅至辛巳雨麥平。壬子雨牛無食。如甲寅晴便拗得過。電小殺。

夏三月此謂蕃秀。天地氣交。萬物華茂。夜卧早起。以順正陽。使志無怒。華英成秀。天氣得泄。畢出畢達。繼長增高。此夏氣之應。養長之道也。逆之則傷。

心心病宜食小麥杏薤羊火旺味苦火能尅金金屬肺肺主辛夏宜減苦增辛以養肺心氣當呵以疎之噓以順之三伏內腹中常冷特忌下利恐泄陰氣故不宜針灸惟宜發汗夏月屬火陽氣在外當絕聲色薄滋味居高明處臺榭升山陵遠眺望平居簷下過廊衙堂破窻皆不可納涼此等所在雖涼賊風中人最暴惟宜虛堂爭室水亭木陰潔淨空敞之處自然清涼更宜爭心調息常如冰雪在心炎熱亦可少減若以熱爲熱心性煩燥則更

生熱矣。飲食溫煖不令大飽。最忌肥膩生冷。不得於星月下露卧。兼便睡着。使人扇風取涼。豈時雖快。風入腠理。其患最深。汗身當風而卧。多成風痺。手足不仁。語言蹇澁。若年歲方壯。當時或可幸免。至後還發。若年力衰邁。當時便中。爲患最烈。頭爲諸陽之總。尤不可受風。卧處密防罅隙。恐傷腦戶。夏三月。每朝空心吃小葱頭酒。則血氣通暢。凡製果蔬。用臘雪水甚佳。凡器以肥皂湯洗抹過。則無蟻。糖食確外。用湯擦之。蕎麥稭鋪床。止臭。

虫。常燒浮萍雄黃蒼朮及木瓜枝葉祛壁蝨蚊  
虫去濕氣。熱天留飯以生莧菜鋪飯上置涼處  
則不餒。收鮮餠熟饌以筥缶盛懸井中。中暑  
霍亂中惡壹切暴病用姜汁和童便飲。霍亂腹  
疼用木瓜五錢桑葉三片紅棗二枚水煎服。霍  
亂飲熱水必死當濃煎香薷湯冷飲之。梅醬粉團  
白糖新汲水調服亦好。如無卽掘地爲坎汲井水  
入中少頃飲之。又方取鍋底黑煤五分和灶額  
當火處土少許以百沸湯投土煤攪數十遍用碗

蓋着俟適口微呷壹兩口卽止。旅途中暑不可用冷水灌沃。及以冷物逼外得冷卽死。急就道中掬熱土積臍中。留壹窩熱尿注內。再用生姜大蒜汁溫水送下。移有日色樹陰下更好。喝死人亦用此法療治。中暑倒地氣欲絕者用大蒜四五頭剝淨再取路上熱土壹塊共搗爛以新汲井水和勻去渣灌之。瀉泄用硫黃二錢黃香四錢大蓖麻子百粒共重四錢微去油各爲末共搗成膏。左指頂大納臍中外貼藥鋪小膏藥俟瀉止越時卽

去遲則小便亦澁。水瀉發渴用糖梅姜煎湯飲

水瀉久不愈用五倍子枯礬各等分爲末藕糊爲丸如桐子大每服三十丸白湯送下。冷瀉及

霍亂用胡椒碾末飯丸桐子大每服四十丸米飲

送下。蠍螫人用生白礬五錢雄黃二錢簾黃生

南星生半夏各壹錢米片蟾酥各三分共爲細末

草蝸牛三錢加茶豆粉同搗爲錠晒乾用時以醋

磨敷或生白礬壹兩打碎加好醋三兩同熬成膏

貯磁罐內用時敷之或乾姜雄黃爲末敷之或獨

頭蒜擦之。或挑蝦蟇酥塗之。蚰蜒入耳。用蝸牛  
塞耳自出。凡河澗中澡浴後。覺皮上赤如小豆  
黍米。摩之痛如刺。三日後寒熱發瘡。若入骨殺人。  
速以茅葉刮去毒。用蒲公英白汁塗之。亦可治蜂  
螫塗疔腫點瘰癧子。

養蘭。當炎天。須疎密得所。竹籃遮護。置見日色。通風  
處。澆須五更。或日未出。壹番。黃昏壹番。又須看乾  
濕。濕則勿澆。逢十分大雨。忽而天晴。須移盆背日  
通風處。若雨過。卽晒盆內水熱。則蕩葉傷根。



苜蓿能洗脾胃諸惡熱毒。開花時刈取喂馬易肥。夏  
月取子和蕎麥種之。刈蕎麥時苜蓿生根。

好杏取極熟者帶肉埋糞中。至春芽出即移別地行  
宜稀。宜近人家。樹大移栽多不茂。

剝檉皮在中伏晒乾。水潤打繩堅韌可用。檉俗名平  
柳。葉可爲茹。亦可煮茶。

割韭忌日中。夏日尤甚。諺云。觸露不掐。葵日中不剪  
韭。又忌乾土剪割。留子者。五月以後不可再剪。常  
薅去草則結子成實。

收書畫晒極燥。頓厨中。若以紙封門縫。令不通風。更妙。晒書宜早。三伏多雨。易至耽擱。

收皮貨。用新染藍布。勿洗。作大包袱。將皮貨毛向日。晒乾燥。晾冷。加艾葉。或烟葉。或花椒。捲入包袱。盛缸內。紙封三重。置炕上。晒時忌沾柳絮。

收火腿魚子。甜晒魚蝦。用麥糠培甕內。紫菜香蕈。天花山丹之類。磁器盛。俱置炕上。

清暑香薷散。香薷壹兩。白朮。陳皮。茯苓。豆炒。黃芪。木瓜。厚朴。姜製。甘草炙。各五錢。共爲末。每服二錢。

熱湯或冷水調服。

益元散用滑石去黃漂研飛淨六兩甘草末壹兩加辰砂同研三伏內服免中暑泄瀉方出抱朴子。

梅餅用乾梅壹斤水泡漉出蒸去核搗爛再入礪砂壹錢米片壹分白糖壹斤熟糯米麪壹飯碗同搗爲餅或爲丸磁礮收。

梅蘇丸用乾梅壹斤水泡漉出蒸去核搗爛再入鮮紫蘇葉五錢薄荷葉四兩檀香末二兩白糖斤半熟糯米麪不拘多少同搗爲丸磁礮收。

夏月醃肉先去骨炒鹽細擦周到將肉皮打數百下使鹽滲入置日中晒晚放涼石上壓以大石次日擦鹽再晒至晚收入器內加鹽醃之水肉多晒壹日乾肉做神仙肉亦妙

賦

吾將東走乎泰山兮履崔嵬之高峯陰白雲之播曳兮聽石榴之玲瓏松林仰不見白日陰壑慘慘多悲風邈哉不可坐致兮安得仙人之術鮮化如飛蓬吾將西登乎崑崙兮出於九州之外覽星辰

之浮沒。視日月之隱蔽。披闔闔之清風。飲黃河之  
百派。羽翰不可以挿予之兩腋兮。畏舉身而下墜。  
旣欲泛乎南溟兮。瘴毒流膏而銷骨。何異避喧之  
趨市兮。又如惡影之就日。又欲臨乎北荒兮。飛雪  
叢氷之所聚。鬼方窮髮無人跡兮。乃龍蛇之雜處。  
四方上下。皆不得以往兮。顧此大熱。吾不知夫所  
避。萬物並生於天地兮。豈余身之獨遭。任寒暑之  
自然兮。成歲功而不勞。唯衰病之不堪兮。譬燎枯  
而灼焦。矧室廬之湫卑兮。甚鼯蝸之跼蹐。飛蚊幸

予之露坐兮。壁蠹冀予之入屋。賴有客之哀予兮。  
贈端石與斬竹。得飽食以安寢兮。瑩枕冰而簞玉。  
知其無可奈何而安之兮。乃聖賢之高蹈。惟冥心  
以息慮兮。庶可忘於煩酷。歐陽永叔

詩

懶搖白羽扇。裸體青林中。脫巾掛石壁。露頂洒松

風。李白

人皆苦炎熱。我愛夏日長。薰風自南來。

殿閣生微涼。豈爲居所移。苦樂永相忘。願言均此  
施。清陰遍四方。蘇軾

堂前乳燕已飛飛。春去閒

扇舊板扉六尺簾將何處卧。清涼除是借漁磯。

蜻蜓掠水燕低飛。簷溜浸堦長蘚衣。縱使貧無田

負郭。雨餘也愛稻苗肥。

先君詩

繩床瓦枕興偏

賒。靜簡殘編玩物華。蝶夢欲殘香散靄。鳥聲不斷

樹籠霞。林塘乍逆翁孫竹。籬落齊開姊妹花。便托

瑤琴奏清賞。南薰蚤爲過山家。

燕澹

龍皮寶扇

借何方。玳瑁筵開下若香。河朔有觴能却暑。北風

無畫自生涼。披襟盡脫官衙套。入圃疑通雲水鄉。

自是荊州真好客。酒闌不動仲宣腸。

先祖支第集

詞

庭下石榴花亂吐。滿地綠陰亭午。午睡覺來時自  
語。悠揚魂夢。黯然情緒。蝴蝶過牆去。駸駸嬌眼  
開仍殢。悄無人欲出還凝睇。團扇不搖風自舉。盈  
盈翠竹。纖纖白苧。不受些兒暑。文徵明青玉案

天街雨洗看炎雲初歛。乍傳清柝。藤枕桃笙殘夢  
覺。瓊腕金環嫩約。罷浴芳蘭斜簪茉莉香霧。雙鬟  
薄。冰紈扇撲流螢。輕點苔落。回首燈夕傳柑花  
朝闔草光景都如昨。溽暑蒸人。能幾夜。皓月清風



簾箔玉塵停揮。茶煙半裊。靜裏千愁却。銀河低轉。  
早鴉飛過池閣。丁雁水念嬌奴

四月 是月也和氣穆而扇物。麥含露而飛芒。天子勞  
民勸農。后妃蚕畢獻繭。此月爲孟夏。首夏。朱明清  
和。余月。姤月。天火酉。地火未。九焦未。荒  
蕪申。糞忌寅。四月內宜暑。不暑人多瘡。有  
三卯。宜麻。無則麥不收。月內寒。主旱。月暈。主  
風。雷不鳴。十月虫不蟄。虹見。米貴。朔日值  
立夏。地動。人不安。值小滿。災晴。歲豐。晴而燠。主旱。

日暈主水主風主熱有重種田禾之患風雨麥惡  
米貴朔以後七八日麥正開花喜晴惡雨 朔日

最要緊諺云四月朔日見晴天高山平地任開田  
四月朔日滿地塗丟了高田去種湖大風雨主大  
水小風雨主小水 八日喜晴 十四日晴歲稔  
黃昏時日月對照春秋旱東南風晴尤吉是日爲  
菖蒲生日修剪根葉無踰此時 十六日日月對  
照春秋旱月上遲有雲罩收稻月當中時立壹丈  
竿量月影過竿雨水多沒田夏旱人饑九尺三時

雨水八尺七尺雨水勻六尺低田大熟高田半收  
五尺夏旱四尺蝗三尺年饑二十日小分龍東  
南風分黑龍上下大熟西南風分黃龍吉南風分  
赤龍旱西北風分白龍東北風分青龍水晴分嫩  
龍旱雨分健龍水

月內伐木不蛀月內腹宜煖立夏前種小豆  
枝幹大角少

鋤地最爲緊要更須照地留苗呂覽云凡禾之患  
不俱生而俱死是以先生者美米後生者爲粃是

故其耨也長其兄而去其弟樹肥無使扶踈樹燒

不欲專生而欲族居

三以爲族

肥而扶踈則多糝燒而

專居則多死此時當每晚傳齊犁戶商量明日該

鋤何地登記地冊次日徧查之秣稔黍稷穀稻穀

早豆務於小滿前鋤壹遍遇疾病陰雨卽添工鋤

治不可任其延挨若逾小滿不鋤則蕪鋤之則虛

虛則早死而不實故呂覽云農夫知其田之易也

不知其稼之疏而不適也知其田之除也不知其

稼居地之虛也

凡五穀惟小鋤爲良勿以無草

而暫停。蓋鋤頭自有三寸澤。草去則苗隨滋茂。地  
鋤熟則連長二年。實多糠薄米美。若遲必爲草蠹。  
雖結實亦不多。而芝蔴尤甚。犁戶放糧固不可  
缺。雇人添工更難少緩。亦有此時不放糧添工者。  
使犁戶爲他人作傭。現在田禾。鞠爲茂草。不惟秋  
收無望。而地壹荒廢。下次更難耕耘。所省豈敵所  
失哉。主人若貧。亦須代犁戶轉致。庶地不荒蕪。  
而望有秋。但信行須自立耳。

種黃瓜絲瓜刀豆。

栽葱。

栽茄。王氏農書云。茄視他菜最耐久。供膳之餘。糟鹽豉醋。無所不宜。須廣栽之。

栽葫蘆。勤澆之。立苗後。壅以糞。

種芝蔴。在穀雨節。如無雨。則被蟻食。先耕地。熟多送糞。至此時。遇雨卽種。忌重荏爛荏。必鋤壹遍。纔長壹節。添壹節角。以鋤六遍爲度。

種早黃豆。先將地耕過。耙平。立夏節內。遇雨卽種。犁宜寬。種宜稀。鋤宜勤。否則塢花莢少。

牡丹月內開花不必澆澆則花不齊如有雨任之亦不可聚水於根旁花卸後速剪其蒂留當頂紅芽摘去餘朵欲存二枝留二芽存三枝留三芽其餘盡用竹針挑去芽上二層葉枝爲花棚芽下護枝名花床養命護胎尤當愛惜花自有紅芽至開時正十箇月故曰花胎花卸後日澆之十餘日方止採木香花薰茶

採野薔薇花拌茶煎服治瘧疾

炒筍將筍去淨皮橫切厚片燒鍋極熱入香油生姜

醬油炒笋熟加整花椒數粒清黃酒少許

芍藥開時扶以竹則花不傾倒有雨遮以箔則耐久  
花既落亟剪其蒂盤屈枝條用線縛之使不散亂  
則脉下歸於根

### 醃白菜

黑醃菜將白菜如法醃透取晒極乾蒸熟再晒乾收  
貯炒肉甚佳

蒸乾菜揀肥嫩不蛀好白菜洗淨煮五六分熟晒乾  
以鹽醬椒茴白糖陳皮同煮極熟又晒乾再蒸片



時取出磁器收貯。用時以香油揉微入醋飯上蒸。  
醃銀刀馬鮫鰯魚。俟九月廿後做酒娘糟之。

塌板魚。鹽醃去皮。水洗過。晒乾。草灰培之。

魴魚去腸不去鱗。用布拭去血水。置鉢內。加漿酒。或  
火酒白糖亦可。肪脂葱姜花椒鹽水蒸之。鰯魚照  
此法做。秋月得魴亦照此法做。

煮烏鰽。先以涼水洗淨。乘滾湯下鍋。煮壹滾。停住火。  
少刻再煮。卽爛。若先熱水洗則不爛。

詩

風雨將春去，清和四月天。桐陰搖白日，草色散青  
烟。興寄琴樽外，筋骸杖屨前。若爲消晝永，窻下有  
殘編。

文衡山

孟夏草木長，遶屋樹扶疎。衆鳥欣

有托，吾亦愛吾廬。旣耕亦已種，時還讀我書。窮巷  
隔深轍，頗迴故人車。歡言酌春酒，摘我園中蔬。微  
雨從東來，好風與之俱。汎覽周王傳，流觀山海圖。  
俯仰終宇宙，不樂復何如。

陶淵明

長養薰風拂

曉吹，漸開荷芰落薔薇。青虫也學莊周夢，化作南  
園蛺蝶飛。

徐寅

海上幽居小徑通，松篁滿院足

薰風人當病後形如鶴談到深時飲似虹盤饌購  
來漁艇上棋枰敲入鳥聲中留連不覺斜陽下返  
照東看紫氣冲

先祖瘦竹集

詞

四月園林春去後深深密幄陰初茂折得花枝猶  
在手香滿袖葉間梅子青如豆

憶王孫

蜂欲分

衙燕補巢清和天氣綠陰嬌壹陣窻前風雨到打  
芭蕉驚起幽人初睡午茶烟撩繞出花梢有箇

客來琴在背度紅橋

增減浣溪沙俱陳眉公

立夏

日暈主水大晴其年必旱

風從乾來爲逆氣

疾凶饑夏有霜麥不利坎來多雨地動魚蝦廣人  
疾疫艮來山崩地動人疫穀損震來糴貴雷擊物  
巽來歲豐人安離來夏旱禾焦坤來人不安萬物  
傷兌來蝗兵起六畜災大凶有雲大如車蓋十  
餘此陽水之氣必暑有暍者南方有雲歲豐  
青氣見東南吉否則歲多災宜雨但久雨則荒  
地立夏到夏至熱則有暴雨

此後竹出笋禁人入園將竹內桑條除淨恐將採

者踏筍也。此後春稻米多碎。

地可鋤矣。放糧食加倍於前。速鋤稷秫稔穀黍稻。早豆各壹遍。能多更佳。

採松花遲則落。

轉晚麻地。

夾竹桃嫩枝以大竹筒分兩瓣合之。實以肥泥。朝夕灌水。月餘便生白根。兩月後即可剪下另栽。栽後用竹幫扶。勿致搖動。兩月後新根紮土。便不復用。菊苗長盛。將上盆。先數日勿澆灌。令其堅老。上盆則

耐日色。每起根上多帶土。先將肥土倒鬆填二三  
分於盆。加濃糞壹杓。後植菊秧。再將前土填滿。如  
饅頭樣。種後。隔日澆以河水。搭棚遮日色。遇雨露  
揭去。如久雨。將盆移簷下。長高尺許。方可用肥。仍  
以紅油細竹揀旁。用細棕寬縛。以防風雨摧折。竹  
用油可避菊虎。用棕耐風日。澆必緩緩澆透。不透  
恐盆底土熱。葉卽發黃。若晴久土燥。不可澆肥。亦  
勿澆肥於花根邊。令根傷損。先將盆內土四面掘  
壅根上。如高阜樣。肥灌週圍低處。量看枝葉綠色。

深翠卽止澆糞澆水慎勿着葉壹着葉隨卽黃落  
根邊用碎瓦櫟糠螺殼密蓋防雨濺泥污葉凡根  
有枯葉不可摘去去則氣泄其葉自下而上逐漸  
黃矣

茉莉立夏前方可去罩盆中週圍去土壹層填以肥  
土用水澆灌入夏後三日方可移出露天最怕春  
風

拌醋看醋脚甕邊有酒鬼虫甚盛則恰好拌醋矣先  
將糠并壞坯并黑色者去淨將好坯取出加麩二

斗五升。粗糯稻糠二斗。稔礪糠四斗。拌勻。以手握。看手桎有汁。不滴爲度。盛瓦甕內。上空半甕。蓋着。若至七八日。不發熱。是過濕。再加糠拌。若太乾。亦不發熱。用小米煮湯。洒甕內。候發熱。將甕口加棍撐開風路。早晚將發熱者。拌至不熱處。候發熱到半甕。將熱坯搬出。另將未熱者。倒在上面。已發熱者在下面。俟上面者發熱。仍前拌弄。候熱至半甕。卽將甕內坯抄拌到底。次日加鹽壹升。拌勻。三日後。卽加湯淋出。若甕大坯多。發熱到半甕。卽先取



出拌塩先淋。否則過熱燒壞。熬醋加香油甚妙。不用椒茴。熬出日晒。冬置屋內。勿使凍壞。

小滿 有雨歲熟。雨大則傷麥荒地。故諺云。有錢難買

四月旱。但竹正出筴。又喜雨多。黍稷秬穀稊稵

該鋤第二遍。犁戶此時有未鋤完頭遍者。急須

添工。三日內鋤完。再鋤第二遍。

收菜子。晒乾。晾冷。方收貯。否則溼而不生。

收金銀花。陰乾。貯罐內。置炕上。否則蛀。

轉麻地。送糞。候下雨。卽種。出齊後。速鋤之。

板木香條入土。木鈎釘住。泥壅壹段。月餘生根。將本  
生枝少剪斷。仍留壹半。次年移栽。

嫩蒜薑。劈開。滾水焯過。加蝦米雞絲油醋拌食。

櫻桃乾。用熟櫻桃十斤。白糖三斤。將櫻桃從蒂上去  
核。實糖其中。餘糖拌勻。放碗內。過宿。次早滾湯蒸  
碗。看糖汁起星。取起。用竹篩瀝油紙托之。炭火烘  
乾。冷定。仍入汁浸。磁罐收貯。時常晒之。

狀元紅。用玫瑰花去心蒂。并白色者。礬水漉過。再將  
鹽梅用水洗。剉碎。鋪花壹層於碗內。稀撒梅壹層。

白糖壹層。醃過宿。入鍋蒸極透。磁礮收。薔薇同法。  
玫瑰糖。取純紫玫瑰花瓣。搗成膏。梅水浸少時。夏布  
絞去渣汁。多糖研勻。日中晒。

蒸蒜薑。將薑切寸金段。每斤用鹽壹兩。醃出臭水。畧  
晾乾。拌醬油糖少許。蒸熟。晒乾。收。或用甘草水拌  
蒸亦可。

蒜薑乾。將長薑鹽醃三日。取出。晒乾。原汁煎滾。焯過。  
又晒乾。蒸熟。磁礮收。

水晶蒜。拔薑後七八日。刨蒜。去總皮。每斤用鹽七錢。

拌勻時常顛弄醃四日裝磁罐內按實令滿竹衣  
封口上揀數孔倒空出臭水四五日取起泥封數  
日可用用時隨開隨閉勿冒風

糖醋蒜嫩蒜去總皮鹽醃壹宿空乾入磁器內蒜壹  
層摻紅糖壹層層層相間將熬過醋露壹宿浸之  
蒜薑同

水蘿蔔五斤切條用鹽四兩醃過宿滷中洗淨撈出  
布包石壓出水稀撒箔上晒竟日加黃酒香油椒  
苗末拌勻磁器盛三日可用

五月 是月也陰陽爭生死分君子齋戒處必掩身毋躁止聲色薄滋味節嗜慾定心氣此月爲仲夏暑月。臯月。天火子。地火酉。荒蕪已。九焦卯。漢忌午。有三卯宜稻及大小豆無則宜早豆。虹見主小水米麥貴。雷不鳴五穀減半。砲車雲起此風候也舟人避之。上辰上巳雨主蝗。五月壬子破大水漫山過。五月不熱冬月不凍。五月寒井底乾夜亦宜熱晝暖夜寒俱主旱。月內西南風立雨。朔日晴年豐雨年歉。又主

來年三月雨東風終日米大貴朔日至十日不雨  
大旱風雨米牛貴朔日取枸杞煎湯沐浴令人無  
疾二十日大分龍占同小分龍早以米篩盛灰  
藉之紙至晚視之若有雨點迹則秋不熟米價高  
人多閉糴無雨有雷主當地少雨廿五六日宜  
陰晦日風雨來春米貴芒種前後貼接花果  
朝菌夜有光者湯照人無影者殺人

種黃瓜蓴菱

種晚紅花入五月便種若待新花收子則遲

上旬種白菜蘿蔔數畦。六月中旬可食。

種晚芝蔴。糞必多。苗必密。鋤必勤。

採紅花。揉去黃汁。拍餅曬乾。勿令浥濕。浥濕則不鮮。  
刈豌豆。速曬速打。遇雨則生芽。大豌豆熟者先摘。若  
俟嫩莢皆熟。則先熟者壞矣。

收蘿蔔種。去頭易乾。紅者另貯。若同貯。必變水蘿蔔。  
種各收各晒。秕者亦可用。胡蘿蔔蔓菁芫荽芹芥  
種俱曬乾。晾涼收貯。原荳種碾兩半。卽時種之。  
收桑椹。水淘少晒。畦種之。至冬焚其頂。明年分植。

菊苗瘦者用汚泥水澆之以晴雨爲則。

詩

麥隨風裡熟梅逐雨中黃衫含蕉葉氣扇動竹花

涼

庚子山

徑草侵衫色庭梧生晝陰時光臨角

黍穡事望梅霖習靜爐薰細醒煩茗椀深草堂賓  
客散欹枕聽幽禽

文徵仲

五月榴花照眼明枝

間時見子初成可憐此地無車馬顛倒青苔落絳

英

韓愈

積雨空林烟火遲蒸梨炊黍餉東菑漠

漠水田飛白鷺陰陰夏木轉黃鸝山中習靜觀朝



槿松下清齋折露葵。野老與人爭席罷。海鷗何事  
更相疑。王維

詞

綠槐高柳咽新蟬。薰風初入絃。碧紗窗下水沉烟。  
砧聲驚晝眠。微雨過。小荷翻。榴花開欲然。玉盆  
纖手弄清泉。瓊珠碎又圓。

芒種 晴明年豐宜晚雨。芒種後半月內不宜雷。諺  
云。梅裡壹聲雷。時中三日雨。節內出糞壹次。再  
將爛草糠土打掃。置猪欄內作糞。伏前出之。稻

子早豆該鋤第二遍黍穀稷秫該鋤第三遍急須  
趕完方刈麥此時青黃不接放糧食更要緊  
刈大麥速晒速打晒乾收

鋤去地中白菜晒乾作青蒿

刈麥麥熟時帶青割壹半合熟壹半蓋麥熟同時若  
候齊熟倘遇風雨必致拋撒刈過載歸卽晒速乘  
天晴打揚麥粒麥色旣足磨麵亦佳且較過雨多  
打以經雨則微爛生蛾也打不及者用苫蓋之以  
防陰雨麥登場後雨過速耙稻壹遍免致荒蕪

種黃豆白豆赤豆米豆大黑豆俱喜高地。

種黑豆茶豆於窪地其存水處種小黃稻糯稻。

栽蘓子芹菜。

耕蘿蔔地常轉方妙。故諺云十耕蘿蔔九耕麻。

護菊大雨時行極易傷根。雨過用糞泥於根邊周圍

堆壅半寸。或澆冷糞扶植之。否則無故自瘁。芒種

節內菊枝逐葉上近幹處生出眼壹壹掐去。此眼

不掐便生附枝。掐時切須輕手。左手雙指拈梗。右

手指甲掐莖。勿猛摘猛放。蓋菊葉甚脆。畧觸卽落。

山丹花大開者摘瓣蒸晒卽紅花菜夏月置炕上  
浮萍晒乾或陰乾爲末同鉅末雄黃末裝細紙筒內  
燒之能祛蚊蚋加鰻鱖骨更妙萍乃陰物靜以承  
陽故曝之不死以竹篩攤晒盆水在下承之卽枯  
煨筍就竹邊掃竹葉煨食甚佳芒種以後出筍不成  
竹可供食若天旱至此遇雨先出者亦成竹二三  
番者必枯故山谷云筍看上番成

煮筍用沸湯則易熟而脆若薦者入薄荷少許同煮  
則不薦與猪羊肉同煮則不用薄荷凡採筍過宿

曰薦

糖笋將笋去淨皮十斤入極沸湯煮熟加醬油壹斤白糖斤半再嘗甜鹹相稱用文火煮時煮時停看汁將乾取出晾冷晒乾磁器收

盐笋乾鮮笋去淨皮十斤用盐四兩入鍋水與笋平蓋嚴武火煮滾後俱用文火時煮時停以乾爲度取出灰火焙乾收貯笋在鍋過宿則黑熱晒則枯撿點陳困吾鄉粟多露積風雨浥濕在所不免近來地無可闢人益日稠故講存糧法者甚少然雖不

能餘三餘九盡如古人而勤儉節省存留粗糧以  
脩饑荒務本者亦不可不存此憂惕也芒種前將  
陳困細細檢點或重苦或插補務期困頂順下水  
不留停仍以泥封並開困旁水溝過此則人益忙  
雨益勤所損多矣

夏至 在月朔雨水調在初二三米麥貴在中旬吉穀  
價頓減在廿日及末旬大饑有雨年豐又主久  
雨無則三伏熱十日後雷主久旱

夏至後夜半壹陰生宜服熱物兼服補腎湯藥夏

月心旺腎衰雖大熱不宜吃冰雪蜜水涼粉冷粥  
飽腹受寒必起霍亂莫食瓜茄生菜腹中方受陰  
氣食此凝滯之物多成癥塊老人尤當謹慎

割麥以後麥既要速打又須趁雨種豆而鋤地更  
爲緊要急須分工速鋤夏至節內將黍穀秫稻稭  
俱鋤兩遍此時遍數多寡係終歲盈歉不可怠忽  
若豆苗好鋤則不能兼顧矣此後割韭不用糞  
壅香椿自此勿肇

栽煙埂要高行要寬勤澆勿濺泥污葉

培茄多壅以糞俟開花時摘其葉布通衢

種菜豆小豆

培桑開掘桑根以糞壅之

鋤瓜不厭數但勿傷根西瓜番瓜俱用糞壅去旁枝  
務勤

薺麻麻鋤後速薺去矮細者

刨胡蘿蔔地

杏性熱生痰及癰疽不可多食小兒產婦尤忌收熟  
杏核晒乾俟八月內取仁任用取早則膩人食杏



仁中毒迷亂將死取杏枝切碎煎湯服立鮮

青梅切片去核每斤用鹽三兩醃兩宿去汁礬水焯過晾乾白糖培之

蜜梅用青梅切開去核每斤入鹽三兩醃兩宿加礬醃兩宿去汁加蜜二兩醃兩宿去汁又加蜜四兩醃兩宿將汁空出入梅醬用再入多蜜浸之加玫瑰花更妙七日後蜜漸稀取果出將蜜入鍋熬水氣盡再加新蜜冷定方入果浸

糖脆梅用青梅以刀劃成路將熟冷醋浸過夜取出

控乾別用熟醋調沙糖浸沒盛以新瓶竹衣紮口  
仍覆以碗藏地內深半尺上用泥蓋過白露節取  
出換糖浸。

鹽梅用大青梅每斤拌鹽四兩日晒夜浸俟乾任用  
紅梅用八九分熟梅子單排籠內蒸熟連籠置日中  
晒乾若再露壹夜拌皂突內灰卽烏梅

梅醬用熟梅蒸爛去核每肉壹斤加鹽三錢攪勻日  
晒至紅黑色加白豆蔻仁檀香末些須紫蘓白糖  
調磁器收又方熟梅四斤打破加鹽壹斤醃以

無塩粒爲度。加紅糖五斤。紫蘓葉四兩。薄荷葉二兩。輕紗罩定。日晒成糝。入確。再晒數日。勿着雨水。桃乾用五月桃八分熟者十斤。蒸皮纒。取出去皮。剖兩半。去核。加白糖三斤。壹層桃。壹層糖。醃至次日。用竹篩觀油紙二層。將桃排上。炭火烘。至夜冷定。仍入汁浸。來日再烘。俟收完糖汁。再烘乾。磁器收。桃紙將桃蒸熟。去皮核。夏布扭出汁。攤漆桌上。如紙薄。日晒將乾。撒白糖壹層。揭起。盒盛。勿見風。

摘文官果。此君如栗之半乳。而加嫩。似蓮之初目。而

尤甘。加以房中心密。若規楊梅之通體。橫陳室內。神清如誦。荔支之將膚。都艷誠山中之白雲。亦寰宇之介士也。但恨殼大而無當。實少而僅存耳。梔子花折處。槌碎。揷塩內。則不變色。大朶重臺者。糖蜜製之。可作佳果。麪拖油煎。入糖亦妙。

端午 端始也。爲天中節。又爲地臘。道家有五臘。元旦爲天臘。此日爲地臘。七夕爲道德臘。十月朔爲民歲臘。十二月正臘曰爲王侯臘。霧大水。大晴主水。只喜薄陰。雨絲貴。大風雨主風雨多。又主

來年熟。曙時有雨東來。人災。七月七日有雨。卽  
解。此日勿食各樣生菜果。發百病。懸艾於戶。  
以禳毒氣。切菖蒲。加雄黃。清酒飲之。繫五綵絲於  
臂。名續命縷。辟兵厭鬼。令人不染瘟疫。口內常稱  
游光厲鬼。則鬼遠避。五更使壹人堂中向空扇。  
壹人問云。扇甚底。答云。扇蚊子。凡七問七答。則夏  
無蚊蚋。取白礬壹塊。自早晒至晚。收之。凡百虫  
傷。以此末敷。用大蝦蟆含墨。治腫毒。午時用  
朱砂寫茶字。倒貼之。祛蛇蝎。午時望太陽。寫白

字倒貼柱上四處則無蠅。午時寫儀方二字倒貼柱脚上辟蛇。午時於韭畦面東弗語收蚯蚓泥遇魚刺鯁者以少許擦喉外其刺卽消。用管衆置水缸內不染時疫。此日用透明黃蠟二兩炭火上銅杓化開將鮮紅廣丹四兩茶匙挑丹徐徐投入蠟內壹人用桃柳條各壹枝不住手攪勻丹投盡卽去火乘熱爲丸。桐子大每服壹丸紅痢甘草湯下白痢生薑湯下紅白相兼甘草生薑同煎湯下水瀉米湯下早晚二服二日卽愈。此日

用大力子防風各等分共爲細末每服五錢黃酒  
水各壹鍾煎空心溫服蓋被出汗治瘟疫并大頭  
瘋効 本日取獨頭蒜十枚黃丹二錢搗丸梧子  
大每服九丸長流水下治寒瘧冷痢 本日取獨  
頭蒜不拘多少搗爛入黃丹再搗丸圓眼大晒干  
瘧發二三次後臨發日雞鳴時以壹丸畧槌碎取  
井花水面東服之卽止 午時用小黑豆四十九  
粒水泡去衣入信壹錢同搗如泥丸桐子大雄黃  
爲衣陰乾瘧臨發日早面東無根水送下壹丸忌

發物熱物魚腥生冷茶綠豆三日渴飲溫熱水

午時取青蒿搗自然汁合二姓寒食麵爲丸菉豆  
丸治瘧疾每服十丸空心無根水送下

冰梅丸先於朔日用青梅二十箇搥十二兩同拌醃  
至初五日取梅汁入白芷羌活防風桔梗各二兩  
明礬三兩猪牙皂角三十條俱爲細末拌汁和梅  
入瓶收之凡中風痰厥牙關不開喉閉乳蛾每用  
壹枚噙嚙津液或搽牙上

採豨薟草晒乾爲末治腫毒每服五錢熱酒調下出



汗卽愈。又去地三四寸刈取溫水洗去土，摘葉及枝頭晒乾，入甑層層洒酒與蜜水蒸過，又晒如此九遍，晒不必太乾，但取足數爲度，搗成末，煉蜜爲丸。梧子大，空心溫酒或米飲下二三十丸，再吃飯三五匙，壓之，或浸酒飲，益元氣去風濕，舒筋和血，效驗多端。六月六月七月七月九月九月俱可採。

衣香用零零草、排草、羊草各四兩，當歸、桂皮、三柰各二兩，川芎、良姜、甘草、大黃各壹兩，甘松三兩，白芷壹兩五錢，共爲細末，量加木香、檀香末，若加蘇合

油丁香麝香冰片更妙。

取艾晒乾以炙百病。霍亂吐下不止以艾壹把水二升煎壹升頓服。老少白痢陳艾四兩炮姜三兩爲末醋煮倉米和丸梧子大每服七十丸空心米飲下艾最難搗入白茯苓三五片同礮卽時成細末。諸痢久下艾葉陳皮等分煎湯服亦可爲末酒煮爛飯和丸鹽湯下三十丸。暴泄不止陳艾壹把生姜壹塊水煎熱服。妊娠胎動或腰疼或搶心或下血不止或倒產或子死腹中艾絨雞

子大酒四升。煮二升。分二服。婦人崩中不止。熟艾雞子大。阿膠炒五錢。乾姜壹錢。水五盞。先煮艾。姜至二盞半。傾入膠末。烱化。分三服。壹日服盡。

咽喉腫疼。嫩艾搗汁細嚙之。或用青艾莖葉同醋搗爛。傅喉上。冬用乾艾。火眼腫疼。艾燒烟。碗覆之。碗內烟煤刮下。溫水調化。洗眼。卽瘥。入黃連尤佳。發背初起。未成。及諸熱腫。以濕紙貼上。先乾處是頭。著艾炙之。不論壯數。痛者炙至不痛。不痛炙至痛。乃止。其毒卽散。不散亦免內攻。神方也。

諸虫蛇傷艾炙數壯甚良。

澆牡丹五日用明雄黃研細水調壹小鍾澆根下不生虫。

艾香粽用糯米淘淨以艾葉搥水浸過夾棗核桃仁青絲赤小豆以箬葉包之。

詩

大火五月中。景風從南來。數枝石榴發。壹丈荷花

開。恨不當此時。相遇醉金壘。李白 宮衣亦有名

端午被恩榮。細葛含風軟。香羅疊雪輕。自天題處

濕當暑着來清意內稱長短終身荷聖情杜甫

清明綿上田千載悲如灼重午誕孟嘗月日亦不  
惡何事汨羅神於此偏肆虐皎皎屈大夫甘心填  
溝壑嫠婦不恤緯親臣誼豈薄全軀固自佳殉國  
寧爲錯青門種瓜人慚愧東陵爵壹經日月光九  
原如可作忠魂乘蛟螭蛟螭不敢攫解粽投江潭  
何須五絲約楚國將淪胥艾且先蕭灼善且不  
可爲而况乎爲惡我欲逃於酒監史莫相虐骨相  
非廟廊襟懷宜正壑碌碌逐後塵馬牛世所薄堪

嗟六州鐵鑄此壹大錯聊共泛菖蒲縱飲無限爵  
晚近多孤忠招魂不勝作問天亦茫茫空拳何可  
攫古來有塞翁獨能安窮約先加春餘集慵向

戶前懸艾葉却從江上泛蒲尊直教壹醉今朝過  
省惹愁牽騷客魂先君三山詩草綉蘭縈絲續

命長酒傾玉椀醉蒲觴蓮花泛水承朝露蘋葉漂

風闕夕陽海外傳杯魂耿耿先君巡視臺灣午日雅集予侍坐江

邊競渡夢茫茫

先君修築連江城予侍觀龍舟之戲

而今剩得田家

味新麥登場不托香宜會

詞

困人天氣初長。沉沉簾幙薰風透。白榆烟斂。黃梅  
雨歇。端陽佳候。媚眼紅榴。沾唇綠醕。客中偏有。但  
拍浮鷄杓。狂歌金縷。少年景。渾難又。憶向湖蓮  
岸柳。看龍舟參差爭鬪。湘裙拖水。吳紈搖雪。芳情  
欲逗。別後風流。記來池館。不堪回首。待歸時重訪  
當年碧玉。還應在否。丁雁水水龍吟

六月 是月也。土潤溽暑。大雨時行。樹木方盛。勿有斬  
伐。不可興土功。此月爲季夏。且月。天火卯。地

火已。九焦子。糞忌子。荒蕪辰。白雲橫斗  
下。東方雲生。俱主雨。浮雲不布。臘月草不衰。  
北風至。立雨。黑氣主雨。黑霧相連。主雨。雷  
不鳴。蝗生。冬民不安。虹見。米麻貴。無蠅。米價  
平。朔日月蝕。主旱。風雨。穀貴。西南風。虫傷禾。秋  
前。猶可再發。秋後。則無望。值甲。年饑。三日晴。主  
旱。霧大熟。六日晴。收乾稻。雨。有秋水。本日清  
晨。汲井花水。貯甕內。竟年不臭。川作醋醬醃物  
不壞。用白鹽槐柳桑枝入鍋。復熬成鹽。每日空心



擦牙畢吐手心洗眼妙。以洗魚水澆茉莉愈茂。

採豨薟草。二十七日食時煎枸杞湯沐浴輕健無疾。晦日大風米貴南風重災。

當盛暑時。食飲加意調節。緣伏陰在內。腐化稍遲。又果蓏園蔬。多將生噉。泉水桂漿。唯欲冷飲。生冷相值。尅化尤難。微傷卽食泄。重傷卽霍亂吐利。是以暑月食物。尤要節減。使脾胃易於磨化。戒忌生冷。免有腹臟之疾。盛夏畏暑。難以全斷飲冷。但刻意少飲。勿與生硬果菜油膩甜食相犯。亦不至

生病也。勿引飲過多。若能省減鹹酸厚味煎燂燥物。自然津液不乏。不至引飲太頻。夏月老人尤當保扶。若簷下過道穿隙破窗。皆不可納涼。此爲賊風。中人暴毒。宜居虛堂淨室。水次木陰潔淨之處。自有清涼。飲食溫軟。不令大飽。但時復進之。渴飲粟米溫湯。豆蔻熟水。最忌生冷肥膩。緣老人氣弱。當夏之時。伏陰在內。以陰弱之腹。當冷肥之物。則多成滑泄。壹傷真氣。卒難補復。每日侵晨進溫平暖氣湯散。或八味丸。或用肉苁蓉酒浸焙二兩。

沉香壹兩共爲末麻子仁汁打糊爲丸梧子大每  
早白湯下七十丸勿專用冷水浸手足慎東來  
邪風勿露天夜卧勿食澤水勿食血脾季月土旺  
在脾勿食茱萸傷神氣勿食韭昏目勿食野鴨雁  
等肉傷神氣勿食羊肉及血損人神魂健忘勿浴  
後當風極熱扇手心則五體俱涼天熱饑不堪  
留鄉居去市遠人工忙鮮味不易致饒吻又難忍  
蝦皮魚乾聊供匙箸若得猪肉煮熟熏過可留五  
日生肉乾炒復同乾薑炒熟不入湯水可數日不

壤徽乾菜亦可。乾蘆須昨秋製之。

陳大小麥蜀秫蕎麥。雖極乾六月內必晒。若至中伏必蛀。

晒書畫衣物。

牡丹月內不必澆。澆則損根鬚。來年花不茂。雖旱亦不澆。

葡萄取旺枝如指粗者。就原架下壓盆內。實以肥土。用冷肉汁或米泔水勤澆之。白露前後截下。

梔子月季茶蘼素馨等花。六月初折老枝就馬蹄劈

下，揷沃壤中，水飲足，以後土乾方澆，勿太濕。

蜀葵花開盡，帶青收其稽，水中浸二日，取皮作繩，勿俟子老稽枯。

澆菊六七月不可用糞，用則枝葉皆蛀，每晨用河水澆灌，若有搗雞鷲毛水，停積作冷清，常澆更妙，尤須蓄土以脩封培。

甜瓜美者，截去兩頭，其中段子，淘淨曝乾，收作種。水雞去皮洗淨，入油鍋，加葱醬燒熟，再用杉木熏之。六月霜鷄鴨，將牲切大塊，油炒，再入水酒醋煮八分。

熟入醬蔥花椒煮熟取起去汁以白米炒熟爲麪  
摻之可二三日用

熏雞每隻用鹽壹兩花椒些須水煮熟取起去汁用  
杉栢末或栢葉置鍋底以鐵撐架雞其上盆蓋嚴  
勿令透氣以大火燒鍋少時便住但不可漫火久  
熏肉同法

詩

六月驕陽伏淒清似早秋調笙添火炙行藥帶雲  
收竹隈曦光薄松藏人語幽笑予非釣叟亦擬着

羊裘。陳眉公

六龍驚不息。三伏啓炎陽。寢興煩

几案。俯仰倦幃床。滂沱汗似鑠。微靡風如湯。洄池  
愧生浪。蘭殿非含霜。細簾特半捲。輕幌乍橫張。雲  
斜花影沒。日落荷心香。願見洪崖井。詎憐河朔觴。  
梁簡文帝

炎官駕日照人底。燕處征行總不宜。

商畧人間可意處。蘄州簾竹卷琉璃。王三松

新

沐朝來懶著冠。疎花和露隔簾看。不因今日爲園  
樂。誰識當年行路難。田薄幸逢連歲熟。家貧聊藉  
舊廬安。衡門反鎖無人扣。梧竹風清六月寒。岑嘉

州

詞

清晝綠陰如許。樹底鶯雛學語。顧影碧池中。忽成  
翁。且自枕書鼾睡。睡起壹杯微醉。池上落花風。  
撲流螢。昭君怨風雨霎時晴。荷葉青青雙鬟捧

着。小紅燈。報道綠紗廊底下。蕉月分明。枕簟嫩  
涼生。茉莉香清。蘭花新吐百餘莖。撲得流螢飛去  
也。團扇多情。浪淘沙俱陳眉公

小暑。值朔日二日。山崩河溢。雨主水。此與小寒應。



雨則俱雨。有東南風及成塊白雲主旱。又主半月白棹風。

鋤地是目前要務。割麥後。旣速鋤黍二遍。穀秫稻。穠各壹遍。遇雨過速再鋤壹遍。若夏至節內未鋤完。此節速趕鋤勿遲。早黃豆鋤第三遍。去草務淨。否則塢花莢少。夏至前所種之豆可鋤矣。早鋤則葉蔽其根。不畏旱。鋤穀更須勤。不厭數周而復始。鋤十遍可得八米。初鋤留苗欲密。二遍留壯去弱。三遍擁土護根。則不畏澇。攢糞尤爲秋

間要務。陰天鋤路旁場邊草根糠土。抬入濠內。漚之。再令犁戶。每晚割草壹大捆。喂牛驢之餘。勤掃入濠成糞。驢馬自此出棚。喂青草。遇雨。仍置棚內。但須通風乾處。

種黃瓜。胡蘿蔔。芥菜。蔓菁。窩心白菜。蘆荳。

遮菊用荻箔。自此至秋分。常看菊節。蛀孔內有虫。用針插入孔殺之。上半月向上搜。下半月向下搜。大暑。值朔日。民病。

此時早黍稷可獲。隨割隨塌。稀種綠豆。俟初伏。犁

翻豆秧入地種麥勝於糞。鋤小暑所種之豆務於立秋前鋤完。立秋後豆大草荒難鋤治矣。而未爭者又必須鋤兩遍。乃主人往往有聽犁戶不鋤者。獨不思所費種糧幾何。牛力幾何。錢糧幾何。衣食取給幾何。可聽其怠惰而不勤查。任其荒蕪而不鋤治乎。須算計立秋前日期。設湊錢米添工鋤治。務必立秋前鋤完。動鎌後不及顧矣。舍弟亮工。率戶鋤豆添工千錢。主認三百。亦勸農意也。可倣而行之。

初伏 三伏宜熱伏內寒多西北風主稻稔冬水堅  
出糞再速抬草根糠土入濠蓋積地莫如積糞地多  
糞少枉費人工而種麥更須多糞不可草草了事  
鋤稻每伏鋤壹遍不可省工  
收蜀葵石竹種卽時可種

箔遮牡丹花芽勿令晒損候日不甚炎方撤去

打棉花心須晴明日但打頂枝勿打旁枝以照邑地  
瘠必不能如西北方膏壤也晴明則旺相生旁枝  
雨暗則聾灌多空條其未長大者又當隨時打之

種辣蘿蔔在初伏五六日。每中畝用種二合。用糞點種。勿帶蕎麥。不必與佃戶分種。

採槐花蕊。晒乾。微炒。收貯。煎水染黃。甚鮮。青槐花無色。不堪用。

晒麥務要極乾。初打完。趁天晴。速連晒二日。入伏再晒壹日。共晒三日。若少濕。必生虫。摻以石灰更好。伏前五日。用丁香。官桂。椒茴。各壹兩。爲末。浸乾蒸酒二斤。閉罐內。再用老姜壹斤。切片。晒乾。入伏日。將酒蒸過。候冷。浸姜透。晒乾。又浸。又晒。以酒盡爲度。

磁礮收貯。冬月清晨。喻姜壹片。通身和煖。

中伏 種豆已晚。多不收。得雨速種蕎麥。蕎麥地耕兩遍。止鋤壹遍亦可。

種白菜。水蘿蔔。瓢兒菜。

壅芹。勤澆之。

晒菜種。葱種。芥種。俱極乾。晾過宿。收貯。

薺。胡蘿蔔。

修蓼。縛枝。平其頂。培其根。

踏麴。麥壹斗。磨麴。麴斗半。約用水二十四。黑碗拌入。

模踏之。加菜豆半升同磨更好。

甜醬用黃豆五升爲細麪。加麥麪二斗。引漿水和。軟硬得法。拍成二指厚餅。蒸熟。冷定。斲入屋內。黃蒿蓋。十四日取出。晒極乾。

做醬黃用黃豆壹升。炒八分熟。爲細麪。加麥麪壹斗。同前法和蒸斲。晒濕布拭淨。處暑後爲末。粗羅羅過。名曰醬黃。用醬瓜茄并做腐乳。

斲醬油用水拌新麪。以不見乾。麪爲度。勿太濕。攤簾上。厚二指。秫葉去淨露水。蓋斲七日。取出。晒乾。

末伏

澣豆豉用大黑豆煮爛置篩內晾過宿用麪拌勻豆  
濕必多用麪方不悞事攤蓆上勻指多厚攤完再  
撒麪壹層天熱開窗風涼閉窗至第三日用秫葉  
蓋豆澣七日取晒簸去黃毛聽用亦可做十香瓜  
若澣豆不佳做豉必不堪